prender color/ Et ī questo modo par ch' no
sia scorticato/ & cosi parerādo dai.

CApitolo. 2º. p far ogni manera de
viuande/ et primo. Per far bianco
mangiare sopra capon:
ER FARNE dudici menestre/ Togli
doi libre de amādole/ & pistale molto bene/
Et accio ch' siano piu bianche temile amo-
glio vn di & vna notte ī acqua fresca/
Et dapoi pistale molto bene/ & quando
sonno piste ponile vn pocha dacqua fre-
scha accioch' non facciano olio/ Dapoi to-
gli vn petto di cappō & pistalo cō le dette
amandole/ & togli lamollicha dun pane
biancho/ & mettila amoglio ī brodo magro
de cappone/ & pistala cō le dette cose/ &
togli vn pocho de agresto/ meza oncia di
zenzeuero ben mondato accio ch' sia
biancho/ & meza libra ó piu de zuccha-
ro/ & distemperā tutte queste cose cō bro-
do magro di cappō/ & passale per lasta-
megnā ī vna pignatta ben netta/ & po-
ni la detta pignatta sopra labrascia lon-
gi dal focho menandola spesse uolte col
cocchiaro/ & lassali cocer per spatio de meza
hora/ & quando e cotta mettevi tre on-
cie de bona acqua rosata/ Et poi fa le me-
nestre/ ó uero copri il cappone/ ó altra vo-
latile ch' sesia de la detta viuanda/ & mā-
dala ad tauola/ Et se tu ne copri il cappō

per piu belleza ponili disopra parecchi
grani de poma/ Et se tu voi ch' questa
viuanda sia de doi colori/ Togli vn rosso
douo/ & del zafrano/ & mescola queste co-
se cō vna parte de la detta viuanda/ & fa
ch' sia piu agra de agresto ch' la biancha/
Et in questo modo si chiamara fior de Gine-
stra/ Et se tu ai doi capponi copri luno de
la biancha/ & laltro dela gialla.

Per far .xii. menestre de bianco man-
giare a la catelana.

PIglia doi bocchali di lacte de capra/ & octo ō-
cie di farina de riso ben fina/ & ponila
a boglir nel dicto lacte/ Dapoi piglia il petto
de vn cappone morto quello medesmo dì/
& ch' sia mezo cotto/ & desfila tutto questo
petto sottilmente como capegli/ & da poi l
mettilo nel mortale & non gli dar se no doi
tracti del pistone/ Dapoi quando lolacte
ha bolluto meza hora gectaui dentro lo-
dicto petto cosi sfilato cō vna libra de zu-
ccharo/ & lassalo bollir per spatio de quat-
tro hor uel circha/ & questa cosa uole esse
menata continuamente colcocchiaro dal
principio ī sine ala fine/ Et per cognoscer
quando ella .e. cotta/ tira el cocchiaro &
parera ch' sia vischio/ Et da poi poneli del-
lacqua rosata como .e. dutto di sopra/ &
fa le menestre/ sopra lequali metterai vn
pocho dizuccharo & da poi mandale ad tauola.